

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM FILÉ DE SALMÃO

INGREDIENTES

CALDO DO RISOTO:

Caldo do risoto: 2 tabletes de caldo de legumes

Ervas finas (usei um pouco de alecrim e oregano)

2 litros de água

RISOTO:

Risoto: Azeite extra virgem

1/2 cebola picada

1 taça de vinho branco (comum)

1 1/2 limão siciliano espremido

Raspas de limão siciliano

500 g de risoto arboreo (tipo italiano)

200 g de queijo parmesão do tipo grana padano

1 colher de sopa de manteiga (sem sal)

Sal (a gosto)

TEMPERO DO SALMÃO:

Tempero do Salmão: 1 filé de salmão

2 limões (verde comum)

sal

pimenta-do-reino

azeite extra virgem

RECHEIO DO SALMÃO:

Recheio do Salmão: 1 pote de cream cheese

MODO DE PREPARO

CALDO DO RISOTO:

Caldo do risoto: Em uma panela coloque a água, o caldo de legumes e as ervas finas. Deixe ferver e reserve.

PARA FAZER O RISOTO:

Para fazer o risoto: Em uma panela coloque o azeite e a cebola picada, em seguida adicione 500g de arroz arbóreo, mexa um pouco e coloque 1 taça de vinho branco.

Espere o vinho secar, então comece a adicionar o caldo de legumes com ervas que preparou, adicione o caldo conforme for secando, e também adicione junto aos poucos o suco de limão siciliano, quando estiver quase no pronto, adicione o queijo e mexa bem. Finalize com 1 colher de sopa de manteiga, mexa bem até que tudo se misture e fique bem cremoso. Sal a gosto. Sirva com um fio de azeite, junto com o salmão para acompanhar.

TEMPERO DO SALMÃO:

Tempero do Salmão: Coloque o salmão em uma assadeira coberta com papel alumínio, adicione o suco do limão, sal e pimenta (a gosto), em seguida regue com bastante azeite. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48456-risoto-de-limao-siciliano-com-file-de-salmao.html>